

Domowe lody owocowe z przyprawami

45—60 Min

Przygotowanie

1. Umyj i/lub obierz owoce, pokrój na małe kawałki i wstaw do zamrażarki na 2-3 godziny lub na całą noc.
2. Laskę wanilii przekrój wzdłuż na pół i wyskrob miąższ. Następnie zmiksuj z mrożonym bananem i łyżką miodu w robocie kuchennym. Wlej do małego opakowania i zamrażaj przez 1 godzinę, aby uzyskać bardziej jędrną konsystencję. Uformój kulki i obtocz w posiekanych pistacjach lub posypać pistacjami.
3. Kardamon zmiażdż za pomocą tłuczka i moździerza. Zmiksuj kardamon z zamrożonymi kawałkami mango, połową puszki mleka kokosowego i jedną łyżką miodu w robocie kuchennym. Wlej do małego opakowania i zamroź na godzinę.
4. Zmiksuj tymianek z mrożonymi truskawkami, 100 ml maślanki i jedną łyżką miodu w robocie kuchennym. Wlej do małego opakowania i zamrażaj przez godzinę, aby uzyskać bardziej jędrną konsystencję.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

4 szt	Banan
2 szt	Mango
2 szt	Filiżanki truskawek
200 ml	Mleko kokosowe
100 ml	Maślanka
3 łyżki	Miód
1 szt	Wanilia Bourbon laska
1 łyżka	Kardamon cały
1 łyżeczka	Tymianek otarty